

Le Républicain

Estavayer-le-Lac et district de la Broye

Organe indépendant paraissant le jeudi

Editeur-rédacteur responsable: Imprimerie Bernard Borcard / CP 849 / 1470 Estavayer-le-Lac / tél. 026 663 12 67- fax 026 663 25 21 / www.lerepublicain.ch / e-mail: lerepublicain@bluewin.ch
Tirage contrôlé REMP: 3826 exemplaires / Abonnement: 1 an Fr. 71.- 6 mois Fr. 36.- / Fr. 2.- le numéro (TVA 2,5% incluse / CHE - 107.757.228 TVA) - CCP 17-3149-3 / (IBAN CH89 0900 0000 1700 3149 3)

Les Moustardiens se renouvellent

ESTAVAYER-LE-LAC

Coup de théâtre samedi dernier à la Bénichon staviacoise! Après avoir examiné la cinquantaine de moutardes proposée cette année, en avoir jugé la texture et la couleur puis avoir goûté consciencieusement chacune, les Maîtres moustardiens ont rendu leur verdict avant d'annoncer leur démission en bloc après de nombreuses années d'activité. «Il était temps de passer le flambeau», a souligné le président Nicolas Savoy. Mais la tradition va perdurer grâce à une relève au fin palais, prête à prendre le relais de leurs aînés.

Sur notre photo, à l'arrière, l'équipe des moustardiens démissionnaires et devant, les petits nouveaux avec, de g. à dr., Cédric Purro, François Meyer, Nicolas Brasey, Sophie Michel et Marie Rubin. Manque: Nathalie Murith et Samuel Terrapon.



(Lire à l'intérieur)

FERMETURE DEFINITIVE?

La porte des Dominicaines restera-t-elle définitivement fermée après la fin des travaux en ville? Le Conseil communal étudie cette éventualité afin de réduire le trafic dans la cité. «La fermeture de cette porte durant une partie des travaux permettra de tester et d'affiner ce projet», a assuré Eric Rey, responsable du dicastère de l'aménagement du territoire.



(Lire à l'intérieur)

BÉNICHON STAVIACOISE: BELLE AFFLUENCE

Le week-end dernier, sous le soleil, la Bénichon staviacoise, avec son concours de moutarde et une surprise à la clé, son marché artisanal et ses différentes autres animations, tout comme les traditionnels menus servis par les restaurateurs, ont amené de nombreux visiteurs dans la cité. Une belle ambiance en dépit d'un thermomètre quelque peu facétieux.



(Lire à l'intérieur)

Au Cochon d'Or

Vlantes et comestibles

HIT DE LA SEMAINE

Jambon de la borne,

Suisse, cuit de 6 à 8 kg

Fr. 18.50/kg

Suisse, à cuire de 6 à 8 kg

Fr. 16.80/kg

Au Cochon d'Or - 1530 Payerne
www.cochondor.ch - 026 660 62 62



L'avenir commence ici:
026 660 06 06.

Francis Torche se fera un plaisir de prendre votre appel.

Agence générale de
Fribourg
Maison de Montenach 1
1763 Granges-Paccot
www.swisslife.ch



NOTRE CLIN D'OEIL À GOBIO



Marie

31

C'est sous une bruine glaciale que Marie et Alex retrouvèrent Londres.

Après une nouvelle nuit ensemble, chacun reprit le chemin du travail.

Marie fut très heureuse de retrouver M. Miller, toujours aussi chaleureux, tout comme ses collègues qui l'assaillirent de questions sur son séjour en Suisse.

Les jours suivants, Marie se plongeait dans son travail qu'elle appréciait de plus en plus. Elle rendit également visite à Mme Miller qui avait dû être hospitalisée, sa grossesse causant quelques problèmes.

Elle retrouvait presque chaque soir Alex et leurs sentiments ne faisaient que se renforcer.

«Pourquoi ne nous installerions-nous pas ensemble?», lui proposa-t-il alors qu'ils passaient une soirée tranquille devant un bon film. «Nous éviterions de payer un loyer», ajouta-t-il pour la convaincre.

«C'est une bonne idée. Mais attendons un peu, je ne sais pas si je vais rester à Londres après la fin de ma formation. Et toi, quels sont tes pro-

jets quand ton stage sera terminé? Tu penses retourner en France?».

«Je ne sais pas vraiment. Mais tu as raison, ne précipitons rien. Il me reste encore six mois ici et c'est vrai que je rêve de retourner en Alsace».

«Je pense que c'est plus sage ainsi. Profitons des moments que nous passons ensemble actuellement. Les projets viendront plus tard», conclut Marie avec philosophie.

Quelques jours plus tard, M. Miller la convoqua dans son bureau.

«Marie, j'apprécie beaucoup ton travail. Comme ton anglais est maintenant très bon, je pense qu'il est temps pour toi de faire les visites avec les clients. Les premières fois, tu seras accompagnée d'une collègue, mais je suis certain que tu te débrouilleras rapidement seule. Te sens-tu prête?»

«Merci pour votre confiance. Je pense que j'en suis capable», répondit Marie, ravie.

«Et il faudra que tu penses à ton avenir», ajouta son patron. «Veux-tu rester à Londres ou préfères-tu retourner en Suisse?».

(A suivre)